

---

---

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Brigitte 2011, Heft 14

\*\*\*

**Bemerkungen:** 18 Sep 2011: geht natürlich auch im Backofen. Salbei macht sich sehr gut.  
Dünne Scheiben: Gurkenhobel für Kartoffeln und Zwiebeln.

**Zutaten:** 6 Portionen

3 Zwiebeln,  
5 Zweige Salbei,  
1,5 kg festkochende Kartoffeln,  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,  
400 g Schlagsahne,  
2 EL Butten Fett für die Form

**Rezept:** Einen Holzkohlegrill ohne Rost vorheizen (siehe Anleitung auf Seite 168).

Zwiebeln abziehen. 2 Zwiebeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Restliche Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Salbei abspülen, trocken tupfen und Blättchen abzupfen.

Kartoffeln schälen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Eine Form aus Gusseisen mit Deckel (0 etwa 30 cm) mit Butter ausfetten. Die dickeren Zwiebelscheiben auf den Boden legen. Kartoffeln darauf fächerartig einschichten. Dabei jede Lage salzen, pfeffern, mit dünnen Zwiebelringen und Salbeiblättern bestreuen.

Zum Schluss die Sahne über die Kartoffeln gießen. Die Butter als Fleckchen darauf verteilen. Deckel daraufgeben.

Den Topf auf die vorbereiteten Steine geben und ein paar heiße Kohlen auf den Deckel legen. Etwa 35 - 40 Minuten backen. Es kann sein, dass die unteren Zwiebeln sehr dunkel werden. Dann lieber nicht mitessen. (Oder gleich im Backofen!)